

MENU

Saint-Valentin



Disponible de 20h00 à 21h30 uniquement



Pour la toute première fois...

Huîtres gratinées au vieux cheddar et bacon, sauce crème vin blanc, bébés épinards

Frimas d'amour...

Crudo de pétoncles, crevettes popcorn, crémeux chou-fleur, condiment Granny Smith acidulé, suprêmes de citron vert à la flamme, pétales de fleurs sauvages, vinaigrette au mélilot, gel de pomme, tuiles de rosacé

À la rencontre des chemins...

Tartare de cerf rouge, vinaigrette à la tartufata, mayonnaise fumée au bois d'érable, baies sauvages confites, myrique Beaumier, pommes pailles frites, graines torréfiées, cromesquis de pomme de terre au vieux cheddar et raifort, bacon croustillant, laque damari d'avoine, neige de Bella Lodi

Oui je le veux...

Magret de canard, purée de panais, condiment pommes et panais rôti au miel, chips de racines crquantes, jus de viande au cassis de Noël Asselin, pain perdu salé à l'oignon caramélisé, poêlée de champignons de cultures du Québec

**Foie gras poêlé +15 / Truffe +10

Notre moment à deux...

Brie paysan farci à la truffe et fromage frais, feuilleté à la poire, purée de poire, Grenobles

Toujours et maintenant...

Langue française couleur framboise, nuage de fromage frais de l'Île d'Orléans à la framboise, gel et sorbet framboise, pétales de roses, framboises fraîches

125

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95



MENU

Saint-Valentin

Disponible de 20h00 à 21h30 uniquement



Option végétarienne

Pour la toute première fois... dans un potager

Tartelette à l'oignon caramélisé, royale, balsamique érable, cidre, purée d'oignon doux

Frimas d'amour...pour la nature

Chou-fleur rôti, crémeux chou-fleur, condiment Granny Smith acidulé, suprêmes de citron vert à la flamme, pétales de fleurs sauvages, vinaigrette au mélilot, gel de pomme, tuiles de rosacé

À la rencontre des chemins... enracinés

Tartare de légumes racines, vinaigrette à la tartufata, canneberges, graines torréfiées, veganaise fumée, romarin, pickles d'oignons rouges, oignons frits croustillants

Oui vegeveux...

Millefeuille de céleri-rave, vinaigrette à la glace de légumes, vierge de pacanes rôties et céleri-rave croquant au naturel, ragoût de lentilles Béluga, croustilles de légumes et salade d'herbes aromatiques

Notre moment à deux...à base de plante

Faux-mage de cajou farci à la truffe, feuilleté à la poire, gel de poire, Grenobles

Toujours et maintenant...100% végétale !

Pavlova rose, Chantilly sans vache, gel framboise, croustillant de la nature, framboises fraîches, pétales de rose, sorbet framboise

125

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95

